

Hammerherrenschnitzel



Foto: Birgit Reitz-Hofmann - Fotolia.com

Zubereitung:

Für das **Hammerherrenschnitzel** die Schweinsschnitzel vorsichtig klopfen, wobei darauf zu achten ist, dass die Schnitzel in der Mitte nicht reißen.

Innen und außen mit Salz würzen, die Innenflächen mit Senf bestreichen. Nun auf je eine Schnitzelhälfte jeweils eine Scheibe Geselchtes legen, darauf die in Scheiben geschnittenen Gurken, eine Scheibe Käse und abermals eine Scheibe Geselchtes geben.

Schnitzel zusammenklappen, die Ränder mit dem Schnitzelklopfen festklopfen oder wenn nötig mit Zahnstochern fixieren.

Nun die Schnitzel vorsichtig zuerst in Mehl, dann in versprudeltem Ei und abschließend in Semmelbröseln wenden.

In einer Pfanne Schmalz erhitzen, Schnitzel einlegen und beidseitig goldbraun herausbacken. Anschließend die Hammerherrenschnitzel herausheben, gut abtropfen lassen oder mit Küchenkrepp trockentupfen, allfällige Zahnstocher wieder entfernen und mit Zitronenspalten garniert anrichten.

Tipp:

Als Beilage zum Hammerherrenschnitzel Rezept empfehlen wir Petersilerdäpfel.

Kochdauer: 30 bis 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Hauptspeise

Region: Österreich , Niederösterreich

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Stück Schweinsschnitzel (doppelt geschnitten)
- Salz
- 4 TL Senf
- 8 Scheiben Geselchtes (gekocht)
- 4 Stück Essiggurkerl
- 4 Scheiben Geheiratskäse (oder ein anderer kräftiger Käse)
- Mehl
- 2-3 Eier
- Semmelbrösel
- Butterschmalz (zum Herausbacken)
- Zitronenspalten (zum Garnieren)